



CAMPANIA I.G.P. GRECO

UVAGGIO
Greco di Tufo 100%

ZONA DI PRODUZIONE
Tufo, Santa Polina, Torrioni

ALTITUDINE
Metri 550 s.l.m.

ALLEVAMENTO
Doppio Guyot

PRODUZIONE PER ETTARO
7000/8000 kg.

VENDEMMIA
Ottobre

VINIFICAZIONE
A temperatura controllata 16/18 °C

IMBOTTIGLIAMENTO
Marzo

GRADO ALCOLICO
13,00% Vol.

COLORE
Paglierino più o meno intenso

PROFUMO
Fruttato, caratteristico

SAPORE
Secco, acidità ottimale

TEMPERATURA SERVIZIO
12/13 °C

ABBINAMENTO
Piatti a base di pesce, carni bianche

GRAPE VARIETY
Greco di Tufo 100%

TYPE OF SOIL AND LOCATION
Tufo, Santa Polina, Torrioni

ALTITUDE
550 mts above sea level

TRAINING SYSTEM
Double Guyot

YIELD PER HECTARE
7000/8000 kg.

GRAPE HARVEST
October

VINIFICATION
At controlled temperature 16/18 °C

AGEING
March

ALCOHOL
13,00% Vol.

COLOUR
Straw yellow

SMELL
Delicate, fruity, characteristic

PALATE
Shows splendid acidity, good body and
a distinct presence of toasted hazelnut

SERVING TEMPERATURE
12/13 °C

FOOD AFFINITIES
Fish and simply prepared white meats

